40e Année. — Tome LXXVIII N° 2059 Paris, 14 Décembre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA « FABRICATION » DES VINS DE FRUITS EN BELGIQUE

I

Son évolution

Dans la grande crise qui pèse sur la viticulture française, le rétrécissement des anciens marchés joue un rôle primordial. Ce rétrécissement est dû non seulement à l'élévation ds taxes, aux douanes et aux contingentements qui ankylosent le commerce en général, mais dans le cas particulier du vin, il a ses raisons profondes dans trois facteurs qui constituent une concurrence redoutable pour la viticulture française : l'importation des vins exotiques à vil prix, l'augmentation de la consommation de la bière, ensuite la fabrication des boissons de fruits qui sous le nom de « *vin* » concurrencent les vrais vins (bien entendu ici il n'est pas question des « cidres » ou des « poirés » dont la réputation est faite depuis longtemps).

La Belgique, qui avant la guerre était avec l'Allemagne le plus important client de la viticulture française, offre un exemple particulièrement intéressant à ce point de vue. En effet, en moins de quinze ans, la consommation des vins français y a été réduite à un tiers de ce qu'elle était avant la guerre et cela en dépit d'un accroissement de la population de 9 % et d'une élévation sensible du niveau d'existence. Certes le rôle joué ici par les taxes et les contingentements est considérable. L'augmentation de la consommation de la bière a produit son effet ; la Belgique vient en premier lieu parmi les pays gros buveurs de bière et cela avec une consommation de 145 litres par personne, alors que la consommation du vin est inférieure à 10 litres par habitant. En outre, une concurrence redoutable est faite aux vins de France par l'importation des vins d'Espagne et du Chili qui, grâce à des primes d'exportation accordées par les gouvernements espagnol et chilien, peuvent atteindre des prix très bas (55 pesetas fob Anvers le vin espagnol et 90 fr. belges l'hectolitre de vin chilien). Mais à côté de ces facteurs, la concurrence des « vins » de fruits est la plus redoutable. Peu importe qu'il s'agisse de boissons de fruits vendus sous le nom de grands crus de France ou de coupages dans lesquels un litre de bon vin doit donner son nom à une quantité considérable de « vin » de fruits, les résultats sont toujours les mêmes : dépréciation des bons vins de France, induction en erreur du public qui finit par se détourner des vins frelatés souvent malsains et nocifs, et enfin disparition des vins français du marché belge où ils occupaient il y a quinze ans encore une place prépondérante.

Pour se faire une idée exacte du problème de la fabrication des vins de fruits,

pour se rendre compte de ce qu'elle était, de ce qu'elle pourrait être et de l'attitude des autorités à son égard, il suffit de prendre en considération quelques principes qui furent établis au temps de la haute floraison de l'industrie des vins de fruits et qui au fond n'ont rien perdu de leur actualité.

Ainsi au Congrès des « Fabricants » de vins tenu à Namur le 5 septembre 1926, il fut décidé de demander au gouvernement une nouvelle définition légale du mot « vin ». La formule préconisée était celle-ci : « Le *vin* est le produit de la fermentation alcoolique des jus sucrés naturels, miels, moûts de malt, sève de bouleau, jus de pommes, de poires ou d'autres fruits de nos vergers ou de nos bois. » Malgré la grande tolérance que le gouvernement belge avait prouvée jusqu'alors aux fabricants de *vins*, il ne donna pas suite à cette requête.

L'année suivante, au 6e Congrès horticole de Bruxelles à l'occasion de l'Exposition nationale qui eut lieu du 12 au 19 septembre, M. P. Tordeurs, un des grands champions de la fabrication des vins de fruits, dit entre autres dans son rapport : « L'utilisation industrielle de nos fruits est possible, elle est nécessaire et je dirais même *indispensable* pour nous. Nous sommes de grands buveurs de vins. Nous avons importé en 1926 plus de 62 millions de litres de vin.

« Pour redonner à notre monnaie dépréciée sa riche valeur, il n'y a que deux moyens : *le travail ou la production et l'exportation.*

« La situation de l'industrie vinicole en Belgique ? Les vins de fruits ont des milliers d'adhérents. 28 journaux belges ont formé des vœux pour l'extension de cette industrie nationale.

« A côté des fabriques légalement autorisées à produire des vins de fruits, il y a des milliers de petits fabricants qui échappent aux droits d'accises et à la surveillance du fisc. On fabrique en Belgique environ trois millions de litres de vins de fruits. Des industriels s'appliquent à la construction du matériel spécial. La fabrication des vins de fruits est susceptible de perfectionnements. « *Fabricando faber fecit.* » C'est une industrie nationale qui n'emploie que des fruits belges, du sucre belge, du matériel belge. Si nous parvenions à transformer en vin les fruits qui annuellement se perdent en Belgique, nous exporterions facilement pour 1 milliard de francs de vin. »

Après cela, M. Tordeurs préconisa la nécessité d'une propagande efficace et remercia les personnalités officielles, le chef de cabinet du ministère de l'Agriculture, le directeur des accises et délégué du ministre des Finances, le directeur de l'Office horticole, de leur intérêt.

Voici pour la théorie. Quant à la pratique, une série de conférences sur la fabrication des vins ont été organisées dans les principales localités du pays et, à l'Ecole horticole de l'Etat à Vilvorde, fut créé un cours complet sur l'utilisation industrielle des fruits. L'Ecole horticole n'a jamais cessé de perfectionner son matériel afin de donner plus d'ampleur à ce cours. Dans son très beau nouveau bâtiment qui vient d'être achevé se trouvent laboratoire, atelier, chambre de fermentation, caves destinés à enseigner la vinification.

Les résultats de ce courant en faveur des vins de fruits sont connus. A un

moment donné — vers 1927 — les boissons de fruits vendues sous la dénomination de vin naturel ou mélangé en forte quantité à ceux-ci allaient devenir la boisson nationale belge. C'est alors que grâce à l' « Office international du Vin », l'Union professionnelle des marchands de vins, « l'Office pour la répression des fraudes », « les amis du bon vin de France », tous les trois dirigés par M. Leclercq, des mesures énergiques pour protéger les bons vins de France furent prises. En 1927, les organismes précités obtinrent du gouvernement belge le vote de la loi sur les appellations d'origine. Une lutte acharnée contre les fraudes et les fausses dénominations fut entreprise. De toute leur force les importateurs de vins tentèrent d'épurer le marché des produits frelatés qui constituent la concurrence la plus déloyale pour les vins français.

Leur action fut couronnée de succès. En effet, la production des boissons à fruits, qui était de 83.413 hl. en 1928, est tombée à 57.112 hectos en 1929 ; à 34.205 en 1930 et à 12.788 en 1931. Déjà certains optimistes affirmaient qu'en Belgique la concurrence des boissons de fruits était éliminée entièrement. Ainsi que nous allons le voir, cet optimisme est excessif et sûrement prématuré.

II

Ses perspectives

L'opinion que le considérable abaissement de 83.413 hl. à 12.798 hl. réalisé en trois ans signifie la fin de la concurrence des boissons de fruits est erronée. D'ailleurs, chose bizarre, sous ce rapport, dans les régions vinicoles de France on demeure bien plus sceptique que les optimistes en Belgique même. Le fait est que les viticulteurs à qui l'on parle de la baisse considérable de la production des vins de fruits ne pourront répondre par la constatation que leurs importations en Belgique continuent à baisser, bien que dans des proportions moins grandes que la consommation des vins de fruits. L'exemple de quelques pays consommateurs et importateurs de vins artificiels ne fera que confirmer leur point de vue. En Pologne, en Tchécoslovaquie, en Grande-Bretagne notamment, le tort causé aux pays viticoles par la production et le commerce des boissons de fruits frauduleusement vendues sous le nom de vins est considérable.

Mais restons-en à la Belgique où cette concurrence paraissait définitivement écartée.

Comme M. Tordeurs le disait déjà au Congrès de Namur, « *à côté des fabriques légalement autorisées à produire des vins de fruits, il y a des milliers de petits fabricants qui échappent aux droits d'accises et au contrôle du fisc* ». Or la loi sur les appellations d'origine a surtout atteint les grandes entreprises surveillées par les accises et contrôlées par le fisc. Les innombrables horticulteurs, propriétaires de vergers, petits cultivateurs qui échappent à ce contrôle continuent à « fabriquer » du vin dans leur domicile soit pour leur propre consommation ménagère, soit pour le revendre à des négociants ou des débitants. *Et voilà précisément le danger.* Grâce à la loi de 1927, le fabricant qui était forcé de vendre son produit sous sa dénomination exacte, boisson — et non vin, — de prunes, de groseilles, de betteraves, de rhubarbe, de feuilles de frêne,

se trouvait dans l'impossibilité matérielle de continuer son industrie même si de rares négociants lui achetaient encore son produit afin de s'en servir pour des coupages, ou pour fabriquer des apéritifs. Les petits producteurs non déclarés par contre, qui transforment en vin des groseilles, des prunes, des pommes ou des poires avariées ou n'importe quoi sauf du jus de raisin, peuvent continuer hardiment à vendre leurs produits même sous les noms de crus renommés de France. Certes l' « Office de répression des fraudes » veille, mais il est évident que dans un pays non viticole, qui par conséquent protège plutôt ses propres industries qu'une branche de la production étrangère, sa tâche est très difficile. Surtout dans certaines régions touristiques qui comptent sur une clientèle de passage ou dans des régions minières où la consommation est en rapport avec les jours de paye, son action seule ne peut suffire.

Ainsi la production des vins de fruits dans les petits ateliers continue à concurrencer les produits de nos régions vinicoles.

Une visite à plusieurs de ces « ateliers », très nombreux dans la région mosane et au Borinage, est du plus haut intérêt. Les matières premières qui y sont employées ? Tous les fruits, frais ou séchés, l'absinthe s'il y a moyen, l'acide acétique, l'acide citrique et l'acide tartrique, l'alcool, le sucre en forte quantité, le blé, la camomille, la colle de poisson qui sert à clarifier, la térébenthine, le caramel, les baies de sureau, la glucose, et bien d'autres produits qui sont de nature à effrayer les amis du vin naturel. Un jour, après m'avoir fait les honneurs de son atelier, le patron s'apprêta à ouvrir une « bonne bouteille » de « vin de groseille » qui était capsulée, étiquetée à la manière des Bourgognes. Un nom fantaisiste, « Clos du Prévôt », complétait l'illusion. A ma demande ci se procédé n'était pas interdit, le brave homme répondit laconiquement : « Certes, mais cela nous laisse indifférents. »

Quelques facteurs purement économiques sont tout à fait indiqués pour provoquer une recrudescence de cette industrie « nationale » belge qui jouit de la faveur du public et de l'intérêt et de la tolérance des autorités, mais qui constitue un véritable danger pour la diffusion du bon vin naturel sur le marché de Belgique. C'est que depuis la fermeture du marché anglais, beaucoup d'horticulteurs belges qui ne vivaient que d'exportations sont dans une situation particulièrement pénible. Autrefois, la presque totalité de leurs produits étaient embarqués à Zeebruges pour être vendus au marché matinal de Londres. A l'heure actuelle, les vergers de ces cultivateurs regorgent de fruits qui pourrissent sur les arbres et les arbustes, et beaucoup de milieux agricoles voient dans la vinification la seule solution pour remédier à cette calamité.

Il est tout à fait certain que le gouvernement belge ne refusera pas sa compréhension à cette tendance qui est d'ailleurs fortement appuyée par les grandes organisations horticoles et agraires. L'attitude observée par les autorités au moment de la floraison de l'industrie vinicole le prouve suffisamment. D'ailleurs, le chemin suivi dans ce domaine par l'Ecole horticole de Vilvorde permet de supposer que maintenant comme auparavant les autorités aideront et encourageront cette industrie nationale belge qui, comme on l'a dit, n'emploie que

« des fruits belges, du sucre belge, des appareils belges ». Il est évident que les cours perfectionnés de l'Ecole horticole, le matériel si moderne et si perfectionné, n'ont pas été inventés dans l'unique but de faire passer le temps aux élèves.

Après toutes ces considérations, s'impose la conclusion suivante : à présent comme auparavant, les viticulteurs français devront *compter avec la redoutable concurrence des boissons de fruits sur le marché belge.* Cette concurrence est déloyale, parce qu'elle n'est pas franche comme celle de la bière et des vins exotiques, mais cachée et insidieuse, car elle est en contradiction flagrante avec la définition légale du mot « vin » établie en France par la loi du 14 août 1889 : « Nul ne pourra expédier, vendre ou mettre en vente sous la dénomination de vin, un produit autre que celui de la fermentation des raisins frais. »

La vague protectionniste qui a privé la Belgique de ses meilleurs marchés, de celui de l'Angleterre notamment, pourrait facilement être la cause d'une nouvelle recrudescence de l' « industrie vinicole », sympathique au public, à certains milieux industriels et aux défenseurs du nationalisme économique en général.

En face de cette menace, les importateurs ont pourtant des armes qui ne comptent pas pour rien : avant tout l'énergique action de leurs défenseurs en Belgique, une intense propagande telle qu'elle fut déjà commencée par le « Syndicat des négociants en vins », des ententes intergouvernementales en faveur de l'abaissement des taxes et des douanes, et puis chose essentielle, l'*importation du meilleur vin, au plus bas prix sur le marché de Belgique.* Cette dernière mesure surtout sera très efficace et elle finira par faire triompher les bons vins de France de leurs concurrents, par leur rendre sur le marché de Belgique le terrain perdu.
rain perdu.

CARMEN ENNESCH.

LA REACTION DE LA CRISE AGRICOLE SUR LA PROPRIETE RURALE (1)

La valeur de la propriété rurale en France avait présenté pendant les quinze années qui précédèrent la guerre une grande stabilité. Depuis 1918, cette valeur a varié continuellement, d'abord en hausse apparente jusqu'en 1930, par suite de la dévalorisation du franc. Toutefois, sauf dans certaines régions privilégiées, elle n'est jamais revenue aux prix d'avant-guerre (en francs-or). Depuis 1931, au mouvement de hausse a succédé un mouvement de baisse qui a pris plus d'amplitude au cours des années 1932 et 1933.

La valeur de la terre est le reflet de la situation de l'agriculture. Or, celle-ci traverse en ce moment une période de crise analogue à celle qu'elle a subie entre 1880 et 1900. A partir de 1880, la propriété rurale, qui avait atteint en France des valeurs très élevées, diminua considérablement de valeur. La crise actuelle a déjà produit les mêmes effets et il est vraisemblable que si elle continue quelques années encore, la position de la propriété rurale deviendra bien

(1) Communication à l'Académie d'agriculture. (Séance du 21 juin 1933).

plus mauvaise qu'à la fin du dix-neuvième siècle. Elle est prise comme dans un étau entre la diminution de ses revenus et l'augmentation de ses charges, et notamment des charges fiscales.

Le premier effet de la crise a été, dans les pays de fermage, la diminution des valeurs locatives. Pour les baux dans lesquels le loyer est payable en argent, cette diminution résulte soit de conventions amiables, soit de l'application de la loi du 8 avril 1933 autorisant, au profit du fermier, la réduction de prix des baux à ferme.

Pour les baux en nature, la réduction du revenu est automatique et, avec les prix actuels du blé, elle dépasse déjà 40 %. La réduction des fermages n'allégera d'ailleurs pas la culture d'une façon très sensible. Le prix de location, en effet, entre dans les dépenses d'exploitation pour 12 ou 15 % ; une réduction de un tiers sur un fermage en argent correspond donc à peu près à une diminution de 4 à 5 % sur les frais d'exploitation.

La baisse des fermages devait fatalement se produire, même sans l'intervention d'une loi, mais il faut constater qu'elle ne correspond qu'à un minime allégement pour la culture, et ce n'est pas elle qui permettra aux agriculteurs de sortir des difficultés, parfois terribles, dans lesquelles ils se débattent.

Cette chute des valeurs locatives place la propriété rurale dans une situation particulièrement difficile. En effet, le revenu que perçoit le propriétaire n'est pas un revenu net ; il doit en défalquer les charges, souvent fort lourdes, qu'il assume : impôts (quand ceux-ci ne sont pas supportés par le fermier), frais d'entretien des bâtiments, assurance, etc. Ces charges sont à peu près incompressibles, de sorte qu'une diminution de 30 % du revenu brut correspond à une diminution de 40 à 50 % du revenu net. Avant la guerre (quand les impôts étaient à la charge du propriétaire), on comptait 20 à 25 % de charges diverses. Aujourd'hui, avec la réduction des revenus bruts, il faudra 35 ou 40 % et parfois plus, à moins de laisser les bâtiments se détériorer progressivement et tomber peu à peu en ruines. Il s'ensuit donc qu'une baisse de valeur locative de un tiers doit provoquer une diminution de valeur vénale sensiblement plus forte. Si, dans la pratique et dans certaines régions, on n'est pas allé aussi loin, c'est que d'autres causes agissent encore pour maintenir la valeur de la terre, mais elles n'agiront peut-être plus dans un avenir prochain.

Deux autres observations doivent aussi être faites : l'une concerne les droits de mutation, l'autre les droits de succession. Les frais de mutation atteignent en moyenne 20 % du prix de vente, de sorte que si un acquéreur veut revendre une propriété rurale peu de temps après son acquisition, il doit subir au moins une perte de 20 %. Dans la période de hausse, cette considération n'agissait pas sur les prix, car on pouvait, par une revente, récupérer au moins la somme totale déboursée, frais compris. Aujourd'hui, la perte est certaine et les acquéreurs en tiennent compte largement pour fixer leur prix.

Les droits de succession ont été accrus considérablement depuis la guerre, et ils peuvent atteindre jusqu'à 40 % de la valeur. Les biens immobiliers n'échappent jamais au fisc qui se montre très rigoureux dans le contrôle des

évaluations, alors que, dans la pratique, il est possible de soustraire à ses investigations une partie des valeurs mobilières. Un patrimoine immobilier doit donc subir périodiquement un prélèvement fiscal fort lourd. Il n'est pas possible d'indiquer quelle est la longueur moyenne des périodes entre chaque mutation par décès. Pendant chacune de ces périodes, il faut reconstituer, au moyen du revenu, le capital ainsi prélevé par le fisc et qui souvent n'a pu être versé qu'au moyen d'un emprunt. Il est certain qu'avec la diminution actuelle des revenus nets, les taxes de succession vont absorber la plus grande partie du revenu et que, dans bien des cas, il ne sera plus possible de constituer, avec ledit revenu, ce qui doit être versé à l'État après chaque décès. L'exagération des droits de succession déprécie ainsi plus ou moins fortement les valeurs immobilières en les grevant d'une lourde hypothèque.

Sous la double action de la crise économique et des excès de la fiscalité, la situation de la propriété rurale est devenue mauvaise. Il en est résulté des chutes de valeur qui, sans les vieilles habitudes traditionnelles de placement, et sans les craintes d'inflation, seraient beaucoup plus considérables. L'importance de ces chutes de valeur varie suivant les régions et la qualité des biens ; à l'heure actuelle, elle atteint, dans les bonnes régions, aisément 30 %, et dans les mauvaises régions, comme la Sologne, elle dépasse 50 %. Il n'est pas possible de la caractériser par un coefficient moyen, car on constate, dans une même région, des variations très différentes suivant les disponibilités locales et certaines considérations particulières.

Les bons pays sont moins dépréciés que les mauvais et cela se conçoit aisément : entre une bonne ferme de Brie et une médiocre exploitation de la Sologne ou de la Brenne, l'écart de la valeur locative ne dépassait pas 300 à 350 francs par hectare, alors que dans la réalité agricole la différence est bien plus grande. Une bonne ferme, même louée à un prix élevé, est toujours moins chère qu'une mauvaise ferme. C'est ce qui explique pourquoi les crises éprouvent bien plus rapidement et bien plus durement les mauvaises terres que les bonnes.

Il est une catégorie de biens qui a été particulièrement touchée : ce sont les châteaux et les grandes propriétés d'agrément. Actuellement, les biens de cette nature sont très malaisés à vendre et leur valeur, quand elle existe, va vers les chiffres d'avant-guerre, mais exprimés en francs-papier, et avec une bien plus grande difficulté de réalisation. Ce n'est pas le prix qui rend onéreuse l'acquisition d'un château ou d'une grande propriété d'agrément, mais les charges que la possession de ces propriétés impose. Le régime fiscal actuel a pour résultat la destruction progressive de la richesse. Les grands patrimoines fonciers sont condamnés à un amoindrissement rapide. Le nombre de gens qui peuvent supporter les dépenses que la possession d'une grande propriété d'agrément impose se restreint de plus en plus, et dès maintenant, on peut se demander ce que deviendront toutes ces vastes demeures qui sont des annexes des grandes propriétés rurales et qui embellissent nos campagnes de France. Notre pays possède un très grand nombre de châteaux des siècles passés qui consti-

tuent pour nous une véritable richesse nationale. Qui pourra les entretenir dans l'avenir ? Si la crise actuelle continue, il n'est pas douteux que ces demeures devront être à peu près délaissées et leur entretien abandonné. Ils représentent cependant un capital énorme puisque, sans eux, notre industrie touristique serait bien compromise. Prenons par exemple le château de Vaux-le-Vicomte, avec son magnifique parc, qui est l'un des plus beaux domaines de la région de Paris. Son entretien est assuré actuellement avec un goût parfait par un grand industriel qui y consacre des sommes considérables. Quand le propriétaire actuel aura disparu, qui pourra supporter de pareilles dépenses ? On peut avoir les mêmes inquiétudes pour la plupart des grands châteaux qui constituent la parure de notre pays.

J'arrive maintenant aux bâtiments d'exploitation. Avec les revenus qu'ils perçoivent en ce moment, il n'est guère possible aux propriétaires ruraux d'entretenir convenablement ces bâtiments, surtout en raison de l'état dans lequel ils ont été laissés depuis la guerre. Au point de vue agricole, la diminution des revenus aura donc des conséquences très fâcheuses puisqu'il sera non seulement impossible d'entreprendre aucune amélioration foncière, mais aussi d'entretenir normalement ce qui existe.

J'avais à évaluer, il y a quelques semaines, une ferme de 135 hectares dans la région de Paris. J'observais que, pour remettre les bâtiments en état, il faudrait dépenser 250.000 francs environ. Les terres étant sensibles à l'humidité, on devrait refaire complètement un vieux drainage, d'où une dépense de 400.000 francs. Or, la valeur locative de cette ferme est de 34.000 francs. Pour réparer les bâtiments, le propriétaire devait donc se priver, pendant sept années, de revenu, et pour drainer y ajouter douze années, en admettant que le fermage soit payé régulièrement. Il est évident que, dans les conditions présentes, le propriétaire ne peut plus songer au drainage et que les bâtiments continueront à être négligés. Les dépenses ci-dessus atteignent d'ailleurs presque la valeur actuelle de la propriété.

Comme je l'ai dit plus haut, certaines catégories de biens ont été particulièrement touchées par la crise. C'est ainsi que les bois, qui constituaient des placements extrêmement sûrs, ont baissé sans arrêt depuis trois ans. Dans la plupart des régions forestières, le bois de feu est pratiquement invendable. Quant à la futaie, elle ne trouve preneurs qu'à des prix désastreux. Ce sont probablement, à l'heure actuelle, les valeurs terriennes les plus dépréciées et s'il est encore possible de vendre une bonne coupe, il est extrêmement difficile de trouver des capitalistes qui désirent acquérir des forêts. J'ai le sentiment, toutefois, que cette situation s'améliorera un jour ou l'autre et que, sans retrouver les valeurs de la période 1928-1929, les forêts constitueront encore, dans l'avenir, le meilleur des placements ruraux.

La valeur des vignes est devenue fort incertaine. Pratiquement, il n'y a plus de cours et la situation est surtout mauvaise dans les vignobles de Champagne, de la Bourgogne et de la vallée de la Loire, où une série de mauvaises récoltes, avec des prix insuffisants, a placé la viticulture dans une position extrê-

mement critique. Dans le Bordelais, la situation n'est guère différente. Dans le Languedoc, il n'est plus possible d'estimer avec quelque sécurité un grand domaine viticole. Quant aux prix extraordinaires atteints, il y a trois ou quatre ans, ce ne sont plus que des souvenirs qui étonnent.

Ce qu'il y a de curieux dans la situation présente, c'est que les craintes d'inflation qui avaient provoqué une brusque ascension des valeurs dès 1925, agissent très faiblement pour redresser les prix. En effet, les disponibilités des acquéreurs possibles se réduisent tous les jours ; les industriels et les commerçants ne cherchent plus à acquérir des biens ruraux pour placer une partie de leurs capitaux ; leurs ressources ont été amoindries ou sont désormais entièrement absorbées par leur industrie ou par leur commerce. D'autre part, les fermiers n'ont plus les moyens d'acheter les biens mis en vente dans leur voisinage, car ils ont déjà bien du mal à faire face aux charges de leurs exploitations.

Tout récemment, on a mis en vente deux fermes d'herbages excellentes, dans un bon pays du Centre, d'une surface de 226 hectares. Elles se seraient vendues, avant la guerre, environ 400.000 francs et, normalement, les acquéreurs ruraux du voisinage auraient dû porter les enchères au moins à 1.100.000 fr. Elles ont été adjugées 875.000 francs seulement ; on n'a guère dépassé le coefficient 2, ce qui constitue en fait, pour une bonne région, une baisse de 66 %, par rapport à la valeur d'avant-guerre. J'ai cité cet exemple pour montrer l'abstention presque complète des cultivateurs au moment des ventes de fermes dans une zone où ils avaient acheté jusqu'ici avec entrain.

J'ai dit, au début de cette communication, que les excès fiscaux s'ajoutaient à la crise économique pour accentuer la crise foncière. Ces excès ne résultent pas seulement du relèvement des taux. L'administration en accroît encore, par ses rigueurs, l'intolérable pesanteur. En ce moment, par exemple, l'administration de l'enregistrement se montre très dure pour contrôler les valeurs déclarées dans les successions. Tout cela effraie à juste titre les détenteurs de biens ruraux. Dans bien des cas, l'administration entend baser ses réclamations sur des prix obtenus dans la période de prospérité pour des biens similaires, de sorte que les malheureux propriétaires, non seulement ont à payer des droits extrêmement lourds, mais sont parfois amenés à supporter ces droits sur des valeurs qui n'existent plus. Nous assistons ainsi à une destruction progressive de la richesse foncière. Le fisc dévore la matière imposable et on peut se demander ainsi de quelles ressources pourront disposer les budgets de l'avenir, quand la fortune française rurale ou urbaine aura été en grande partie détruite.

La situation de la propriété terrienne est le reflet de la crise intense que traverse en ce moment l'agriculture française, et si cette crise dure aussi longtemps que celle que nous avons subie à la fin du dix-neuvième siècle, et si l'Etat ne réduit pas ses prélèvements anormaux et ne modifie pas ses méthodes fiscales, sont sort deviendra bien médiocre. La terre a toujours été l'élément de base de la fortune française ; en ébranlant cette base, c'est la solidité de l'édifice tout entier que l'on compromet.

PIERRE CAZIOT.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — « Ligue nationale de propagande pour le vin de France ». — Les relations franco-argentines. — Maladies cryptogamiques du melon (E. Zacharewicz). — Concours-Exposition des vins du Beaujolais. — Station agronomique et œnologiqae du Gard à Nîmes.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les pluies ont persisté depuis notre dernier communiqué, et les travaux de la campagne sont complètement arrêtés, parce que l'eau est en nappe à la surface de presque toutes les terres. Il est impossible d'y pénétrer même pour tailler, sauf sur les coteaux où cette opération se fait pour occuper le personnel de l'exploitation, aussitôt qu'il fait une belle journée. Elles sont rares ces journées avec soleil que nous sommes habitués de voir dans notre Languedoc, Roussillon, Provence, même en plein cœur de l'hiver. Nous nous demandons, depuis quelques années, si l'axe de la terre n'a pas été déplacé.

Il y a même eu des inondations dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales, la semaine dernière. Dans l'Hérault, beaucoup de cours d'eau ont débordé, mais sans causer de dégâts. Il peut survenir de fortes gelées, comme c'est à craindre, puisque la température est très basse dans les régions septentrionales et que les hautes montagnes qui nous environnent sont couvertes de neiges. Ici, dans la partie basse du Languedoc, région méditerranéenne, la température est douce. La journée du 7 courant pouvait se comparer à une belle journée de printemps avec soleil radieux. Malheureusement, des journées comme celle-là n'ont pas été nombreuses depuis le mois d'octobre.

Avec l'humidité persistante que nous avons, il sera bon de pulvériser ou de badigeonner dans l'hiver tous les ceps après la taille, avec des solutions composées de 3 kg. de sulfate de cuivre, 3 kg. de chaux, et 5 litres d'huile d'anthracène émulsionnée. Si ce traitement peut être fait, le premier en décembre et le deuxième en février ou début de mars, on s'en trouvera bien, soit contre les larves d'insectes, soit contre les cryptogames qui se développeront nombreux, favorisés par l'humidité. Les germes du Mildiou pourront aussi être détruits.

Nous avons signalé une invasion de Mildiou en octobre, sur les greffes de l'année qu'on avait négligé de sulfater, parce que l'été avait été très sec et qu'on n'avait pas constaté de germes de Mildiou. La totalité des feuilles de ces jeunes vignes ont disparu dans l'espace de quelques jours en octobre, alors que le feuillage des vieilles vignes sulfatées l'été a persisté jusqu'à ces derniers jours.

Les produits arsenicaux s'imposent aussi cet hiver plus que jamais contre l'Esca et la Pyrale. L'huile d'anthracène peut être ajoutée à ces produits composés. Pour détruire les mousses, les lichens, ainsi que les germes de l'Oïdium, on peut pendant l'hiver pulvériser ou badigeonner les ceps entiers, avec un liquide composé de 100 litres d'eau, 3 kilogs de chaux et 300 grammes de permanganate de potasse.

Les arbres fruitiers devront aussi être traités cet hiver, avec les mêmes produits qu'on emploie pour la vigne.

Les météorologistes nous prédisent un hiver et un été pluvieux. Il faut prendre des précautions si nous ne voulons pas avoir les déboires de 1930 et 1932.

Les fumures sont retardées aussi. Et les fumiers qui ont été transportés sur place pour être employés perdront une bonne partie de leurs éléments fertilisants avant leur emploi.

Les racinés qu'on a déjà reçus pour être mis en place et que le mauvais temps ne permet pas qu'on utilise encore, doivent être mis en terre et non dans l'eau.

Par les années pluvieuses et humides, la taille doit être retardée le plus possible ; mais on est obligé quelquefois de donner du travail au personnel et on fait tailler, lorsque les autres travaux ne peuvent pas se faire. C'est ce qui se

pratique actuellement. La végétation n'a pas été vigoureuse dans beaucoup de vignes cette année. Certaines n'ont même pas mûri l'extrémité des sarments. Il faudra fumer ces vignes, avec des engrais azotés. Les engrais s'imposent cette année plus qu'en aucune autre.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles sont redevenus très calmes et les prix se sont tassés, au lieu de continuer le mouvement de hausse bien parti vers le milieu de novembre. Des achats massifs ont été faits au moment de cette reprise brusque, ce qui fait que le commerce est approvisionné.

Nous connaissons baucoup de localités rurales dans le département de l'Hérault où les trois quarts de la récolte est vendue. Il y en a même où il ne reste que peu de caves à vendre. En janvier, il y aura certainement une reprise qui enlèvera ce qui reste.

Pour le moment, les propriétaires ne reçoivent aucune offre et le commerce local aucun ordre. Est-ce le marasme politique qui est cause de cela ? Peut-être un peu. On attend d'avoir épuisé les stocks. Tant que la propriété n'ira pas solliciter les acheteurs, les cours se maintiendront jusqu'à la prochaine reprise où une légère hausse pourrait se produire.

A Sète, port de mer, les vins d'Algérie arrivent au ralenti tandis que l'année dernière, les quais étaient bondés.

Les prix pratiqués quai Sète dans les fûts des acheteurs sont de 13 fr. 50 à 14 fr. le degré.

Ces vins reviennent donc plus cher que ceux de la métropole qui sont capables cette année de se consommer seuls. Les vins de 10° sont la majorité dans la région méridionale. Ils sont complets et brillants. L'Algérie pense vendre plus cher l'été.

La déclaration de récolte qui est à peu près connue irait pour la Métropole et l'Algérie à un peu plus de 70 millions d'hectos. C'est aussi la probabilité de cette déclaration qui a impressionné à tort le commerce de gros. Elle n'est pas étrangère à l'arrêt brusque des transactions. Pourvu qu'on intensifie la consommation du vin, les 70 millions s'épuiseront, malgré le peu d'importation de vins en Amérique.

Les vins fins seuls seront exportés. Cela aura tout de même une influence sur la consommation des vins ordinaires.

Des polémiques en ce moment se font sur des journaux politiques de notre région, au sujet du blocage qui devrait jouer, disent ses partisans, puisque la récolte dépasse 70 millions d'hectolitres. Nous ne pensons pas que pour le petit dépassement, on fasse jouer le mécanisme du blocage qui est compliqué et cause pas mal d'ennuis. — E. F.

« Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France ». — Conformément au vœu émis par la Ligue, le 25 avril dernier, transmis le 2 mai à MM. les ministres des Finances et du Budget et à l'Administration des Monnaies, la nouvelle pièce de 5 francs en nickel porte la figuration d'une grappe de raisin.

Il est certain que, sur l'initiative de la Ligue, l'emploi de cet emblême sera de plus en plus associé à celui des épis de blé, pour indiquer, sur les monnaies et les vignettes fiduciaires, la prépondérance de l'Agriculture dans la prospérité française.

Avec la réhabilitation officielle du vin dans les écoles, la généralisation des flammes postales de publicité pour le vin et la campagne cinématographique de propagande, c'est là une des grandes réalisations à incidence nationale, déterminées par l'intervention de la « Ligue nationale de Propagande pour le Vin de France ». Tous les Français qui vivent du vin doivent appuyer son action en venant grossir ses rangs.

Les adhésions sont reçues au centre administratif des régions méditerranéennes : 18, rue de l'Etoile, à Nîmes.

Les relations franco-argentines. — Une importante réunion des exportateurs, intéressés par les relations avec la République Argentine, s'est tenue le 1er décembre au siège de l'Association Nationale d'Expansion Economique. Les repré-

sentants de diverses branches de l'économie française ont procédé à un échange de vues sur la situation de fait, existant en matière de rapports commerciaux franco-argentins.

Ils ont examiné notamment les modifications apportées à cet égard par la dépréciation de valeur du peso argentin, la conclusion d'accords tarifaires avec des pays concurrents, la signature d'arrangements pour le transfert des créances bloquées, et enfin l'établissement d'un système de licences d'importation. L'ensemble de ces considérations justifie une action rapide de nos Pouvoirs publics pour la sauvegarde des intérêts français.

A l'issue de cette séance, la décision a été prise à l'unanimité d'intervenir dans le plus bref délai, auprès du gouvernement, pour insister sur l'urgente nécessité d'entamer, par la voie officielle, des négociations susceptibles de régler à la fois les créances arriérées et les affaires commerciales.

Les intéressés ont estimé qu'il était juste de prévoir, au bénéfice de l'Argentine, l'octroi de nouvelles concessions comparables à celles qui ont été consenties par les pays étrangers ayant récemment contracté avec le gouvernement argentin.

Une délégation a été nommée pour se rendre auprès des ministres intéressés et pour leur exposer le point de vue des exportateurs français sur ce problème essentiel.

Maladies cryptogamiques du melon. — Le Blanc. — Dans le Vaucluse, cette maladie est désignée sous le nom de Blanquet, maladie cryptogamique du nom scientifique (sphaeratoga castagnei), champignon dont les filaments blanchâtres recouvrent les feuilles et les tiges, qui ne tardent pas à prendre une couleur grisâtre et en arrêtent le développement.

Cette maladie peut être comparée à l'Oïdium et pour la combattre, le soufre ne doit pas être employé seul comme pour la vigne. Les effets en seraient désastreux pour la plupart des variétés par suite des brûlures qu'ils occasionnent.

Si on veut l'employer, il faut le mélanger à la chaux dans les proportions suivantes :

70 kilos de chaux ;
30 kilos de soufre.

Le mieux serait d'employer le Pentasulfure de Potassium en solution, 3 à 5 gr. par litre. Ce traitement peut être même curatif.

On peut également faire cas du permanganate de potasse à la dose de 100 gr. par hectolitre d'eau. Faire la dissolution de ce sel dans un récipient en métal et non en bois, ce dernier le décomposant. Les traitements doivent être faits de bon matin, au moyen du pulvérisateur.

Le Chancre. — Colletotrichum obligochaetum. Ce champignon se déclare principalement à la base des rameaux et y forme des lésions grisâtres qui pénètrent assez profondément. Si la période est froide, les jeunes fruits sont également attaqués par cette maladie.

Comme traitement préventif, faire l'emploi de la bouillie indiquée à la maladie Mildiou. Décortiquer les chancres déclarés et recouvrir la partie malade de chaux vive additionnée de sulfostéatite par moitié.

Mais le traitement qui peut être fait plus en grand consiste en un poudrage à la formule suivante :

Chaux en poudre	50 kilos
Ciment	25 —
Sulfostéatite à 20 % de sulfate de cuivre	25 —
Total	100 kilos

Il sera exécuté de bon matin avec le soufflet.

Huile du melon. — Lorsque les plantes sont attaquées très jeunes, elles sont rapidement détruites. Adultes, elles résistent mieux et plus longtemps. La maladie est caractérisée par des taches livides qui s'étendent et dessèchent le parenchyme.

Les fructifications apparaissent sur les tissus tués. Ce sont de petites masses plus ou moins colorées en rose contenant les conidies. Cette maladie apparaît en mai et juin, quand les pluies froides sévissent.

Faire les traitements à la bouillie indiquée ci-dessous pour le Mildiou.

Mildiou. — En outre, les melons sont attaqués par des champignons dont un des plus redoutables est celui se rattachant à la famille des Peronosporées, appelé Peronospora cubensis. Il forme sur les feuilles de petites touffes blanches de filaments conidiophores fourchus, dont les dernières ramifications sont droites avec conidies oblongues, obtuses.

Les traitements doivent être préventifs. Ils sont faits en année normale, au nombre de trois, le premier en mai, le deuxième en juin et le troisième en juillet. Les bouillies peuvent être employées.

D'après nos essais, nous conseillons la formule suivante :

Sulfate de cuivre	1 kg. 500
Poudre saponaphte	1 kg. 500
Eau	100 litres

Pour sa préparation, on fait dissoudre le sulfate de cuivre, puis on y ajoute peu à peu la poudre saponaphte en ayant soin d'agiter le mélange perpendiculairement par un va et vient avec une palette et non circulairement afin d'éviter la mousse.

Les pulvérisations doivent être toujours faites de bon matin. Comme il est très difficile avec le liquide de toucher le dessous des feuilles, nous conseillons de faire quelques jours après ce traitement un poudrage à la formule suivante :

Chaux en poudre	50 kilos
Sulfotéatite à 20 % sulfate cuivre	30 —
Soufre	20 —
Total	100 kilos

Cette formule pourra également agir préventivement contre le Blanquet.

Maladie du grillage des feuilles du melon. — Alternaria Brassicae. Les plantes attaquées par cette maladie présentent sur les feuilles un pointillé de couleur jaunâtre qui forme des taches plus ou moins foncées. Finalement les feuilles entières brunissent et se dessèchent. Les fleurs avortent ou les jeunes fruits se développent mal et tombent.

Les traitements conseillés contre le Mildiou sont également efficaces contre cette maladie. Quelques auteurs conseillent également des traitements préventifs aux polysulfures alcalins à 1 %.

Fusariose du melon. — Maladie qui occasionne des dégâts importants dans les melonnières. Cette maladie serait due à certaines espèces de Fusarium, champignons très répandus, qui ont été étudiés également pour le blé, sur le maïs, les pois et d'autres plantes légumineuses, sur les pommes de terre, les œillets, les géraniums, etc... Ils se conservent dans le sol et peuvent contaminer les plantes pendant des années. Il suffit pour cela d'une abondante pluie ou d'arrosages trop fréquents, d'un refroidissement brusque de la température pour que cette maladie se déclare et amène un desséchement brusque de la plante.

Cette maladie est d'autant à redouter qu'on n'a pas trouvé jusqu'ici un traitement pour l'enrayer.

Admettre au moins un assolement ne faisant revenir le melon sur le même terrain que tous les 5 ans. L'assolement maraîcher de Cavaillon qu'on devrait suivre porte tous les 10 ans.

La maladie pouvant être transmise par les graines, désinfecter ces dernières avec une solution de formol du commerce, soit 0 litre 500 pour 100 litres d'eau. Les laisser en contact du mélange durant six à quinze minutes. Aussitôt retirées les laver à l'eau, les employer ou les faire sécher.

Là où la culture sera faite, désinfecter le terrain au formol ou au sulfure de carbone.

Si la maladie se déclare sur quelques plantes, mettre dans les eaux d'arrosage

du sulfocarbonate de potassium, 300 grammes par hectolitre d'eau. Ne faire que des arrosages modérés donnant juste l'eau nécessaire pour maintenir les plantes en végétation.

Si nous conseillons l'emploi du sulfocarbonate de potassium, c'est pour obtenir durant la végétation de la plante une désinfection du sol, sachant qu'il y dégagera par sa décomposition du sulfure de carbone et de l'hydrogène sulfuré sans pour cela être nuisible.

Les traitements préventifs conseillés pour les autres maladies indiquées pourraient également être essayés. — Ed. Zacharewicz, *directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.*

Concours-Exposition des Vins du Beaujolais. — Encouragés par les succès remportés les années précédentes, l'Union horticole et viticole, le Comice agricole et viticole, la Fédération des syndicats de défense des intérêts viticoles du Beaujolais, l'Union Beaujolaise des Syndicats agricoles, l'Office agricole départemental et la Chambre d'agriculture du Rhône ont décidé, d'organiser à nouveau cette année leur Concours-Exposition des vins du Beaujolais, sous le patronage de la Municipalité de Villefranche.

Cette grande manifestation a fait ses preuves et tous les viticulteurs exposants ont reconnu son utilité par les gros avantages qu'ils en ont retirés.

Pour donner plus d'ampleur à ce Concours-Exposition et faciliter les transactions commerciales, il a été décidé qu'un marché aux vins aura lieu le dimanche 17 décembre, de 14 heures à 18 heures.

Les bulletins sont à la disposition des personnes intéressées. S'adresser à M. Blondel, secrétaire général, à Ansé ; à M. Coindre, horticulteur, 214, rue Nationale, à Villefranche et à M. Guigneton, trésorier du Comice agricole à Villefranche ; dans toutes les mairies et chez les présidents de syndicats de défense viticole.

A l'occasion de l'exposition des vins, grand banquet des 2 bouteilles, à midi, Hôtel Terminus, sous la présidence de M. Emile Bender, président du Conseil général du Rhône et de la Fédération des Syndicats de défense viticole. Prix : 18 francs (sans vin).

Les personnes désirant assister au banquet sont invitées à apporter 2 bouteilles de leur vin et à se faire inscrire, avant le 17 décembre, à l'Hôtel Terminus, à Villefranche, ou à M. Blondel, à Ansé.

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — Leçons et applications pratiques d'œnologie. — Une série de cours d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station Œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mardi 30 janvier (9 heures du matin) au samedi 10 février 1934 probablement.

Cet enseignement a pour but de permettre à tous ceux qui produisent, manipulent, vendent ou achètent du vin, de juger *sommairement* eux-mêmes matières premières et produits obtenus de façon à leur éviter erreurs, inégalités ou altérations, susceptibles de compromettre plus ou moins la qualité ou la loyauté. La vinification, la conservation, l'appréciation et toutes questions intéressant les vins du Midi à un titre quelconque y sont donc amplement traitées (programme et règlement moyennant timbre).

On y est admis sans titres ni examens, à tout âge, sur simple demande adressée au Directeur le plus tôt possible pour y retenir sa place définitivement (nombre limité).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr. ; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr. ; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr. ; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr. ; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 500 à 600 fr. ; Mâconnais, 400 à 500 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 500 à 600 fr. ; Mâcon, 1res côtes, 600 à 800 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 240 à 340 fr. Vins blancs de Blois, 200 à 300 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1933, 600 à 650 fr. Gros plants 280 à 320 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 7 fr. 50 à 13 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Blancs de blancs, 10 à 12 fr. 75.

Midi. — *Nîmes (11 décembre 1933).* — *Cote officielle :* Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 80 à 90 fr. ; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 110 fr. ; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 125 fr. ; 11°5 à 12°. 135 à 150 fr. ; Blanc d'Aramon, 9 à 10°, 10 fr. le degré ; Trois-six B. G., » à » fr. ; trois-six de marc, » à » fr. Eau-de-vie de marc, » à » fr. Pas d'affaires signalées.

Montpellier (12 décembre). — Vins rouges 1933, de 8°5 à 11°, de 80 à 120 fr. ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Esprit de vin à 86°, » à » fr. ; Marc à 86°, » à » fr. ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.

Béziers (12 décembre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr. ; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (10 décembre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 10 fr. 50 à 12 fr. le degré.

Perpignan (9 décembre). — Vins de 8°5 à 12°. Pas d'affaires signalées. Chambre de commerce).

Carcassonne (12 décembre). — De 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. » le degré.

Narbonne (7 décembre). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 9 fr. 50 à 12 fr. 50. Vins rouges 12° et au dessus, 12 fr. 50 à 13 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, » à » fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à ». — B.-Rhin, de » à » fr. ; vieux, de » à » fr. Pas de cote.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 123 fr. le quintal, orges, 63 fr. à 67 fr.; escourgeons, 64 fr. à 68 fr.; maïs, 80 fr. » à 87 fr. »; seigle, 58 fr. » à 64 fr. »; sarrasin, 77 fr. à 88 fr.; avoines, 45 fr. » à 51 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 30 à 35 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 48 à 55 fr.; Sterling, 45 à 52 fr.; Rosa, 65 à 75 fr.; nouvelles d'Algérie, de 180 à 210 fr.; du Midi, 180 à 230 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 70 fr. à 105 fr.; paille d'avoine, de 70 fr. à 105 fr.; paille de seigle, 70 fr. à 105 fr.; luzerne, 235 fr. à 305 fr.; foin, 230 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 650 à 900 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 230 fr. » à 231 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 9 fr. 60. — Longe, de 8 fr. » à 12 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — **Cyanamide** en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, — Mandarines, 200 à 240 fr. — Oranges d'Algérie, 180 à 300 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr.; communes 100 à 250 fr. — Pommes choix, 250 à 700. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Raisin du Midi blanc, 400 à 550 fr. — Noix, de 350 à 530 fr. — Figues, 350 à 500 fr. — Bananes, 400 à 450 fr. — Marrons, 80 à 135 fr. — Dattes, 350 à 850 fr. — Haricots verts, de 150 à 650 fr. — Laitues de Paris, de 15 à 60 fr. le cent. — Carottes, de 100 à 140 fr. — Endives, de 200 à 240 fr. — Salsifis, de 110 à 250 fr. les 100 bottes. — Tomates d'Algérie, de 250 à 350 fr. — Choux-fleurs, 150 à 400 fr. — Oseille, 80 à 150 fr.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Nous en sommes à notre troisième ministère depuis la rentrée d'octobre ; mais en fait d'équilibre budgétaire et de redressement financier, nous nous trouvons toujours en face du néant. Et pourtant, le temps passe, la trésorerie s'épuise, l'encaisse de la Banque accuse par sa diminution sensible la méfiance naissante de l'étranger et les rentes commencent également à présenter des signes de faiblesse.

Tout indique donc qu'il faut faire vite si l'on veut éviter une aggravation de la crise de confiance qui plonge tout notre système économique dans un lamentable marasme et s'oppose obstinément à toute reprise des affaires.

Cependant que notre situation politique et budgétaire démontre l'impuissance de la démagogie et les incidences désastreuses d'une fiscalité poussée à l'extrême, la Bourse conserve un calme et une sérénité qui ressemble fort à de l'indifférence. Depuis un mois, en effet, les cours n'ont pour ainsi dire pas varié. On n'achète pas parce que l'avenir n'a rien d'encourageant, mais on ne vend pas non plus, car il se pourrait que demain, on se trouve obligé d'acheter plus cher les titres que l'on aurait inconsidérément abandonnés.

On pourrait louer le sang-froid de notre marché si la période était moins tragique et si nous n'avions qu'à attendre, sans impatience et sans danger aucun, la reprise économique qui doit inévitablement se produire après la grande crise économique que nous venons de traverser.

Malheureusement l'heure n'est pas précisément indiquée pour adopter une politique d'attente et pour deux raisons principales, nous devons prendre dès maintenant le seul parti compatible avec les inquiétudes du présent et les incertitudes de l'avenir.

C'est d'abord pour tous les capitalistes une nécessité d'assurer la sécurité de leur avoir menacé par les divagations monétaires, les prochaines mesures fiscales et l'inconnue posée depuis longtemps sur le terrain de la politique internationale par le problème hitlérien.

En second lieu, il ne faut pas oublier que, tôt ou tard, le marasme des affaires cessera et que tous les grands marchés financiers connaîtront alors une nouvelle ère de prospérité qui fera rapidement oublier les déboires passés.

Il est donc de l'intérêt bien compris de tous les détenteurs de disponibilités de fixer sans tarder leur attention sur le marché des valeurs à revenu variable et de prendre après mûre réflexion, de judicieuses décisions d'achat. Ce n'est, en effet, que parmi les actions de nos grandes sociétés industrielles que nous pourrons trouver des îlots de refuge capables de sauvegarder notre avoir. Ceux qui auront la bonne fortune de les découvrir seront assurés de passer sans encombre les heures difficiles qui nous séparent encore du hâvre de sécurité et de prospérité.

Bourse de Londres. — Le marché tend actuellement à déplacer son centre d'activité au profit des grandes valeurs commerciales locales telles que *Imperial Tobacco, Unilever, British Match, United Dairies,* et aux dépens des *Mines d'or,* qui sont l'objet de réalisations, malgré l'annonce de bons dividendes pour décembre. Ceci est une indication pour l'avenir et cette évolution démontrera peut-être la nécessité de procéder bientôt à quelques arbitrages pour les acheteurs soucieux de consolider leur bénéfice.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

M. P., Montrouge. — Baisse du Bon Marché. — Certains disent que l'affaire pourrait faire fausse route en se lançant à corps perdu dans la branche alimentation, branche fortement concurrencée par des maisons spécialisées.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique, ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Établissements Viticoles

Maclet Botton

SPÉCIALISTE HYBRIDEUR

VITICULTEURS !

Les circonstances climatériques ne permettant pas de récolter avec certitude tous les ans, **plantez les vignes hybrides extra-sélectionnées** de

MACLET-BOTTON

spécialiste-hybrideur
Route de Riottier, 74
Villefranche-en-Beaujolais (Rhône)

qui assureront toujours **sans sulfatage**, malgré les intempéries, une récolte d'un bon vin riche en alcool. Demandez la brochure illustrée, franco :

La Viticulture Nouvelle N° 20

SÉLECTION D'HYBRIDES P. D.

GROS PRODUCTEURS

Les variétés produisant de bons vins RÉSISTANTES au MILDIOU et au ROT

Prix courant franco sur demande

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT, 2e ÉDITION

Description des Hybrides jusqu'au n° 14.500, culture, taille et vinification, etc.
530 pages, 11 gravures, 17 planches hors texte
Envoi franco contre **26** fr. — C/c Lyon 377.47 — Contre remboursement **27** fr. **50**

J.-F. RAVAT, Ingénieur civil des mines, MARCIGNY (S.-et-L.)

Eric Coulondre, Cadoule par Lunel (HÉRAULT)

100 hectares Hybrides Seibel. Couderc. Baco. B. Seyve.

Collection complète, nouvelle Hybridation **Seyve-Villard** véritable révolution apportant aux Viticulteurs les quatre qualités recherchées réunies.

Fertilité. Vigueur. Résistance pratique aux maladies. Finesse et bouquet du vin.

Porte-Bouteilles en acier à rayons mobiles spéciaux pour Chais

Établissements THIRION & BARBOU, 125, rue de Flandre, LE BOURGET (Seine)